

















البهد، حديد العرائة عد تالله الالتاء ليعه معلاه المراد تيانا بمه علادا



هل تعلم الجواب 77

سؤال: ثم القضاء على معظم حيوانات الخرتيت الاسود من اجل قرنه القيم ، واصبح العدد العتبقى منه هو : () ٣,٠٠٠ ب) ٥,٠٠٠ ج)

جواب: ٢,٠٠٠ فقط ولايقاف مذبحة الخرتيت في مزيمبابوى، بافريقيا، يضطر حراس الفاية ان يقطعوا فإن الخرتيت. ويعود القرن للنمو بعد عدة سنوات وخلال تلك الفترة يبقي الخرتيت بمناى عن الخطرا





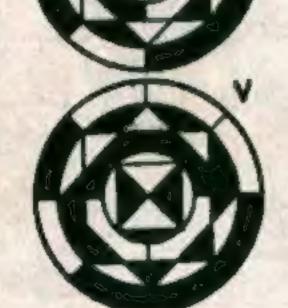
شكل واحد من هذه الإشكال يطابق الشكل رقم ١ ..

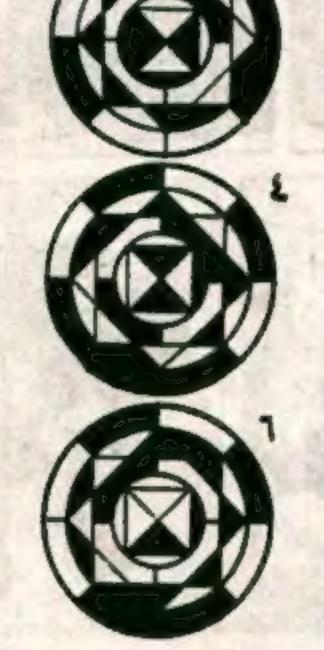
التكلان المتطابقان

فهل يمكنك التعرف عليه ؟

حل التسلية صفحة ١٠







حواديت بندي





الجدة «بلوط»

يبدو ان شهرة البلوط العوجودة بعنطقة اللوفيل -بلفوس، (بغرنسا) هي اقدم شجرة في فرنسا، إذ يبلغ عمرها الفأ ومائتي سنة ويبلغ قطر جذعها عند قاعدته ١٦ مترا ا

ولكن تك الشبرة الالفية التي حفر فيها البشر غرفا صغيرة للصلاة لم تعد تتحمل ثكل السنين الذلك تحاول البلدية ان تعد عمرها لبضع سنوات أخرى بفضل مجهودات خاصة ستستمر لعدة عام ، بل وسيفل بجانب الشجرة اخصائي يوفر لها العناية البستمرة .

أنا محظوظة ! وليدَّتُ فَبِلُ النَّا مِحْظُوظَة ! وليدُّتُ





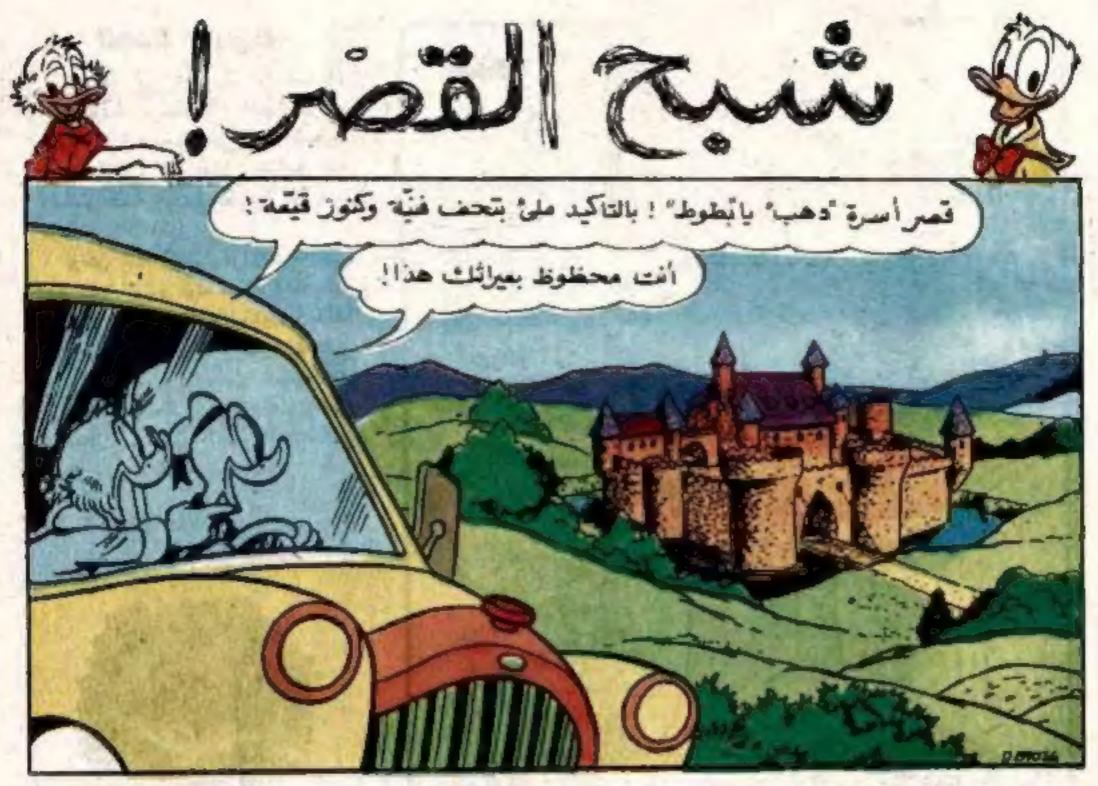
الثعب البرجانية البطيئة

منذ عام لاحظ الفواهبون والصيادون في بيولينيزيا، (مجموعة الجزر الواقعة الى الشرق من استراليا) ظاهرة غريبة وهي ان الشعب المرجانية الموازية لتلك الجزر الواقعة في المحيط الهادي تزدهر في شكل حداثق جميلة فوسطورية ، كانها مضيئة ، ثم يتحول لونها الي الأبيض وتموت ، وقد قام الباحثون بدراسة عذه الظاهرة حتى توصلوا الى سر هذا الفعوض ، فتلك الشعب المرجانية تتعرض لضربات شمس مميئة ا والدرجان كائن حي فريد من نوعه ، لانه يجمع ما بين الحجر والحيوان والنبات ، إذ تأوى كل قطعة من هذه الحيوانات البحرية المجوفة –وهي بلا عيون وبلا مخ – ثباتا بحريا صغيرا .. ويقوم الائثان بعمل احجار مسامية تأتي الحيوانات البحرية المجوفة الصغيرة لتستقر بعمل احجار مسامية تأتي الحيوانات البحرية المجوفة الصغيرة لتستقر بعمل احجار مسامية تأتي الحيوانات البحرية المجوفة الصغيرة لتستقر بعا . وهكذا تتكون وحدة واحدة من الحجر والحيوان البحري المجوف ، والنبات البحري ، ويعتبد كل منهما على الآخر .. بحيث اذا المجوف ، والنبات البحري ، ويعتبد كل منهما على الآخر .. بحيث اذا المجوف ، والنبات البحري ، ويعتبد كل منهما على الآخر .. بحيث اذا

والألوان الجميلة المتالقة هي بعثابة إشارة الوداع التي تطلقها النباتات البحرية الصغيرة عندما تحرقها اشعة الشمس تحت البنفسجية . لماذا ؟ لان طبقة الأوزون في تلك المنطقة من العالم ارفع عما كانت من قبل ، مما يجعل مياه البحر تسخن بشكل اسرع.

ويشعر العلماء بالقلق لأن الحواجز المرجانية تقوم بدور الحضائة بالنسبة للنباتات والرخويات (المحاور والاصداف) والاسماك الصغيرة .. واختفاء ذلك الشُغب المرجانية يهدد بالتالي الحياة البحرية.















اسامة معنطفی عباس ـ من اصدقاء میکی

















هند مصطفی عباس ـ من اصدقاء میکی















برسی حسین خمیس ـ من اصدقاء میکر

















ايمان عبد الرحمن الهلالي - من اصدقاء ميكي

















محمد عبد الله محمد - من اصدقاء ميكي



















أضافة ظرف من شاى الشمعدان لتشترك فنى السحب على جوائز كسبرى

مسايقة الشههدان ٨ بتائ على جمال الديم - الهرم / الجيزة

والشهدان نرى ما تحبه بحباث كمان وكمان مع تبات طاهر القويرى



























المراا كانت فترة البيالية والنبات فترة الشجن المراا كانت فترة البيانية والنبات فترة الشجن المراا كانت فترة البيانية والما منظ راتس المراة بإجاعة المرااة بإجاعة المرااة المرا























سامة شكرى النوبى .. من اصدقاء ميكى

































مروة عبد المنعم فريد ـ من اعندقاء ميك



























هل يمكنك تخيل كل المراحل ، التي تمرّ بها عملية إعداد الشيكولاتة ، التي تستمتع باكلها في دقائق معدودة ؛ وهل تعلم كيف تتحوّل الحبات المرة المذاق ، الموجودة داخل ثمرة شجرة الكاكاو ، لتصبح تلك القطعة اللذيذة الطعم ؛ إقرا معنا هذا الموضوع لتكتشف اسرار صديقة الاطفال والشياب والكبار ، الشيكولاتة !



بدونها ، لن تكون هناك شبكولاتة !

إِنِّهَا شَجِرةَ طويلة ، يبلغ طولها ٦ امتار ، وتنمو الثمار

الخشب ، ويبلغ طولها نحو ٢٥ حوالي ٤٠ بذرة ، داخل لبها الذي يميل الى اللون الأبيض ، وتستخدم تلك البذور (والتي تلبه حبّات القول) في صنع الكاكاو ، ثم الشيكولاتة ا

___من البذور إلى عجين الكاكاو

بعد فرز البدور ، يتَّم إختيار افضلها للتحميص ، عتى تثغون رائحة الكاكاو .. وبعد ذلك تكسر



البدور لاستفراج للبها، وهي تشبه
اللوز، ثم تسمق هذه القلوب
الشبيهة باللوز للمصول على
عجين، يستضرج منه زبد
الكاكاو ـ الذي يستضدم في عمل
تعلم الشيكولاته، والمادة الذي
الشيكولاتة (البوبرة)، وهي
الشيكولاتة (البوبرة)، وهي
التي تتبلي بعد عصر البدور
(مثل النسب).



صبتناعة الشيكولاته

توجد في جميع الدوّل: مصانع لحمل الشبكولاتة ، ولكنّ لازال هناك اشخاص يهتمون بصنعها بالقسهم ، مثل سيشيل شودان، الذي اعطاء (نادي قارشو الشيكولاتة) لقبه واقضل صانع للشيكولاتة، أ وهو يخلط اتواها مقتلفة من عجين العاعاو ، وتتباين في مذاقها ، ويشيف اليها السكرء وزيد الكتكاور واحيانا يعطن اللبن (لكنه يمتفظ بأسراره فيما يتعثق بالطاديس) 1 وللحصول على الشل البكولاتة ، يجب عجن الخليط جيَّدا ثم يعدد ، أو يعطُ وهو لا يزال ساهنا، وقد يستغرق ذلك يضع ساعات .. وأهبانا بطبعه أيام ا وجودة الشيكولاتة تكون نثيجة جودة هملئة المطا





بدون القوالب ، يكون عن والاذ الصنعب عمل الاشكال المجوّفة ، اسما مثـل البيض ـ الشيكولاثــة ، عمل

والاشكال الأخرى (اجراس ، اسماك ، الخ ..) بعد الانتهاء عن عمل القوائب المطلوبة ، يقرم

معيشيل، بطلالها بالفرشاة عن الداخل، بطبقة رفيعة من عجين الشبكولاتة .. وهذه الطريقة تضمن للشبكولات، فيدت القالبين المتشابهين ويملاهما بالمجين الفلار، ويتركه ليبرد .. عندئذ تصبح الشبكولاتة صلبة فيمكن فصلها عن القالب بصهولة .

ويعمل السمكة التي تراها في الصورة ، استعمل (ميشيل) قائبين : احدهما للراس ، والأخر للذيل ، امّا الإشواك فقد استعمل لعملها القرطاس الذي يستعمل في تزيين التورثة بالكريمة ، والذي يعمل بالضباط بالإصابع ا

تفاصيه للمتعة!





-



-تقليد لتمثال الحرّية .. يبلغ طوله ٤ امتار .. وإحتاج عمله الى ٢٥٠٠ كيلو جرام من القبكولاتة المرّة ا

30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30

- ارائب وعرباتها .. انتجها مصنع بغرنسا . وكما ترى في الصورة ، يدفع الارتب الحربة ، المعتلقة باصناف الشيكولاتة المختلفة باصناف الشيكولاتة



تفيّل ائت عن مسائمي الشبكولاتة المهرة ، لعمل هذه الوصطة اللطبقة .

زمن الإعداد : ساعة .

زمن الطهى: ٦٥ دقيقية (ترموستات ٦ ـ ٢٢٠ درجة) .

المواد الملازمة: 17 قشرة بيض - 100 جرام من الدقيق -100 جرام من السكر البودرة - 1 بيضة - 100 جرام من الزبد -مله ملعقة قهوة من مستشرج الفانيليا السائل .

وللتزين : هند ٢ شيكولاتة باللبن وملء ململة شورية من الكريمة لو القلندة الطازجة .

2000

البيش الذي يستخدم لعمل البيش الذي يستخدم لعمل الدي يستخدم لعمل العجة ، مع مراهاة فتح البيش بالإداة الخاصمة لذلك ، من الناهية الإكبر ، يفسل القشر ويترك ليجك .

٢ - يخاق البيض مع السكر
 حتى يبيض لون الخليط ، ثم
 يضاف الدليق بالرش ، والزبد ،



بعد اذابته، ثم مستضرج الفائيليان

 ٣ ـ يدهن القشر عن الداخل بالزيد ، بعناية ويواسطة فراداة الحلوى .

البيش البيش البيش البيش البيش مستقيما في او ان صغيرة كالداح اللهوة مثلا . ثم يملأ برفق بالمجين وهتى مسالة سنتيمتر من المالة .

و يدخل فرن عتوسط
 الحرارة لعدة ٢٠ عليقة ثم يترك
 للتهوية وحتى تخف هدة
 الحرارة .

٦ - يوضع البيض على
 المائدة وتنزع القضرة بعناية .

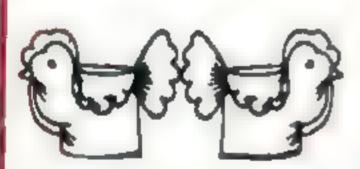
تذاب الشيكولانة مع ملحلة الكريمة او القليدة الطازجة ، على نار هادئة

تقطع البيضة بالطول ألى نصابن ، ويتم حشوها بخليط الشيكولاتة ثم يُنصق كل نصطين الشيكولاتة ثم يُنصق كل نصل الشيكولاتة ثم يُنصق كل الشيكولاتة تم يُنصق كل الشيكولاتة تم يُنصق كل الشيكولاتة تم يُنصل الشيكولاتة تم يُنصل الشيكولاتة تم يُنصق كل الشيكولاتة تم يُنصل كل الشيكولاتة تم يُن الشيكولاتة تم يُنصل كل الشيكولاتة تم يُنصل كل الشيكولاتة تم يُنصل كل ال

مما لتكوَّن شكل البيضة من جديد .

المنتائذ الننقن

إرسم شكل مسند البيض الدجاجة على ورق البرستول (او
الكرتون) بقرط ان يكون مثنيا
عند منتصفه ، للمصول على
شكل دجلجتين متصلتين من
القلهر ،



لـوَّن الـدجــاجِتين وقصُّ المواف .

كم بتثبتهل الجزء المستدير لادخال البيضة .

والصق الرامين سويا .. ثم قمن فتمة صغيرة في الظهر .. وارسم ذيلا على شكل مروعة ، يُدخل في الفتمة .



















أسامه فؤاد الحرايري - من أصدقاء ميكي













بیتر رضا سلیمان ۔ من اصدقاء میکر

11















بیشوی رضا سلیمان ـ من اصدقاء میکی

































نسريد.

لبريف فؤاد ۔ من اصدفاء ميكي

























خلف خاوى العسية المعتدسين







المعراجا!













وسام عبد الله محمد ـ من أمبدقاء ميكر















احمد فؤاد الحرابري ـ من اصدقاء ميكي







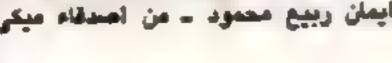




























هبة الليثي المراكبي - من اصدقاء ميكي



















احمد سعید حیاروش ۔ من اصدقاء میکی



















يسرا عبد المنعم فريد - من اصدقاء ميكي

























فالأش قيديوقيلم

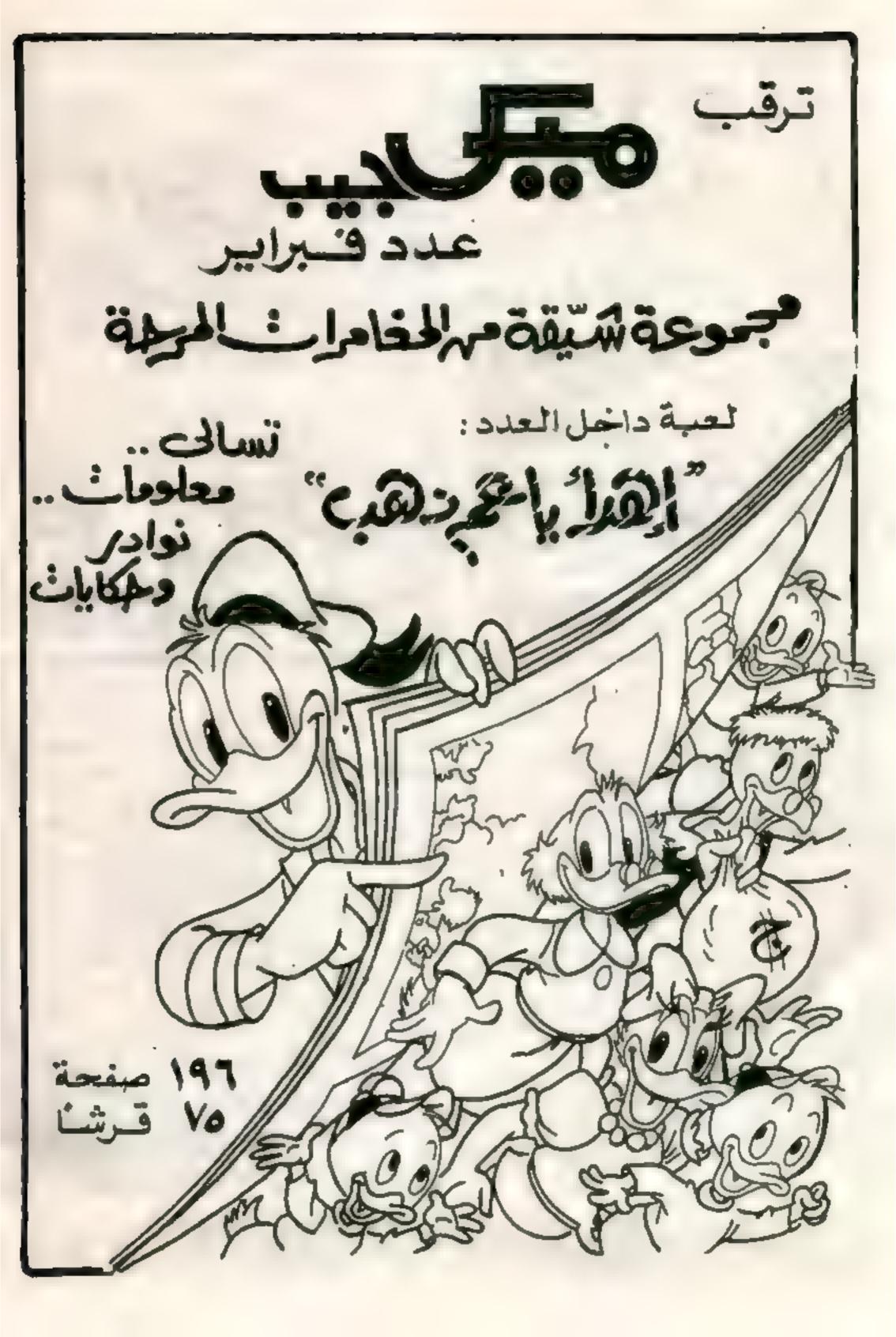


چى،اى بى چور ماوكلى فئى الأدغال مسازىنجىرز بوجسى وطمطىم حفاة على شرف تعلوب حافت ومافت كوكى كالث المتحول بيون



ومجموعة أخبرى من أحدث أهناه الأطفال الكرستون تباع الشراشط بمحاوت عمراً فندى ومكتبات دار المعارف وجبيع محاوت اللعبالكرى

فلاش فيديوفيام ١٢ ب مدينة المروة - مصرالجديدة ت: ٢٩١٤٨١٧



! date of !

من الصديق: محمود عبدالمنعم قراج - البلجور - المنوفية

ب قضى ابن الكونت جوان ودى سينى" حياته كلها بـلا اسم (١٧٧٤ ـ ١٨٢٠ م) لتصور والده ان عدم منحه اية اسماء طيلة حياته يضمن له الصحة الدائمة .

بربدلا من استخدام خاتم الزواج تستخدم نساء جزيرة (سانت كيلدا) شريطا ابيض يحيط بالراس علامة على زواجهن.

الفيلسوف البخدادي
 ابوالقاسم الجنيد, حج إلى مكة

قاطعا ۲۲۴۰ كيلومترا على ركبتيه فقط تنفيذا لقسمه وعرف بطاووس العلماء وسيد الطائفة الجنيدية .

* تحتوى اللغة الانجليزية على ١٥ كلمة تبدأ بحرفى Lo G وكلها تشير إلى النور أو الضوء وماله صلة مهما.

الله الله المواعق بتدمير برج كنيسة القديس "اومريك براستيد" الألمانية ٤ مسرات (١٥٩٩ - ١٧٨٣ م) وكان تاريخ الدمار كل مرة ٨ أبريل .

-500

تصدر عن مؤسسة دار الهلال

رئيس مجلس الإدارة مكرم محمد احمد

نائب رئيس محبس الإدارة عبد الحميد حمروش

رئيسة التعربير عفت ناصب

مديرة التحسرير رجاه عبدالناصسر

مكرتيرو التحرير حيورج اسكندر مسلاح زنباع محمد عنسان سعر البيع للعدد

ابتان ۱۰۰ ایرة . سوریا ۲۰ ایرة . الاردن . در الات . السمودیة : د ریالات . السمودیة : د ریالات . السمودین : ۱۰ ویالات . البمرین : ۱۰ طس . البمیوریة البمنیة ۱۰ ویال . . د ویالات . الاطرات المربیة المتحدة . دراهم . سلطنة عمل ۱۰۰ بیزة . غزة والفیح : ۱۰ سنت . انجلارا ۱۰ بنس . الجملایریة بنس . الجملایریة بنس . الجملایریة البینیة المطبی ۲۰۰ برهم . ترکیا ۲۰۰۰ البیدة .

الإلبتراعات

قيمة الإشتراك السنوى النان وجشرون جنيها في ج . م . ع نقدا او بحوالة بريدية غير حكومية – الولايات العربية ثلاثون مولار – بالي مول المقلم ٧٠ مولار – القيمة تصدد مقدما بالبتك المصرائي لامر مؤمسة دار الهائل ويرجي هدم ارسال عملات نقدية بالبريد .

الإدارة القاموة ـ. ١٦ شارع محمد هز العرب يك (الميثنيان سايقا) .

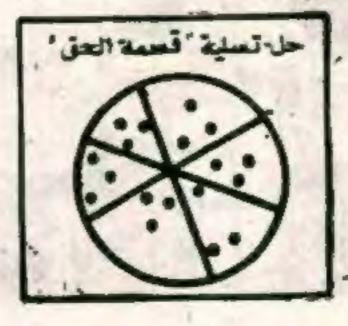
ت (۲۹۳۵۴۰ (۲۰ شطوط) المكاتبات من ، پ ۲۱ المثبة ، القاعرة .. الرقم البريدي ۱۹۹۱ .. تلطرافيا ، المصور القامرة ج ، م ، ع ..

TÉLEX 92703 HILAL UN FAX : 3625469

Mickey 1658 - 28 January 1993 © 1993 Walt Disney Company -شعر اللص بالحيرة ، وعرف اخيرا أنها حيلة ، وإن الحمار أن يعود إليه ، فرجع بالطبق .

مقابله رفيله وساله: علاا فعلت بالحمار ! هل بعثه ! فقال له زميله : نعم ، فسأله اللص الآخر : بكم ! فاجاب اللص : بعثه برأس ماله ، وهذا الطبق ربح ! !

> حل تسلية صفحة ؛ الشكلان المتطلبقان : الشكل رقم ؛



د حکایة أعجبتنى » بكم باعد ؟ ؟

خيرات

بلدنا

بريشة المحيلة:

إنجى السيد معار _

السيوف البحرى ـ

الاسكندرية

من الصديق : امين محمد علام ـ بورتوفيق ـ السويس

-سرق لصّان حمارًا ، وعضى احدهما لبيعه .

- قابل اللَّص رجلًا معه طبق فيه سمك ، فساله الرجل :: هل تبيع هذا الحمار ؟ فقال اللَّص : نعم .

- فقال الرجل للص: إمسك هذا الطبق حتى اركب الحمار واجربه ، فإن اعجبنى ، ساشتريه بلمن فإن اعجبنى ، ساشتريه بلمن يعجبك .

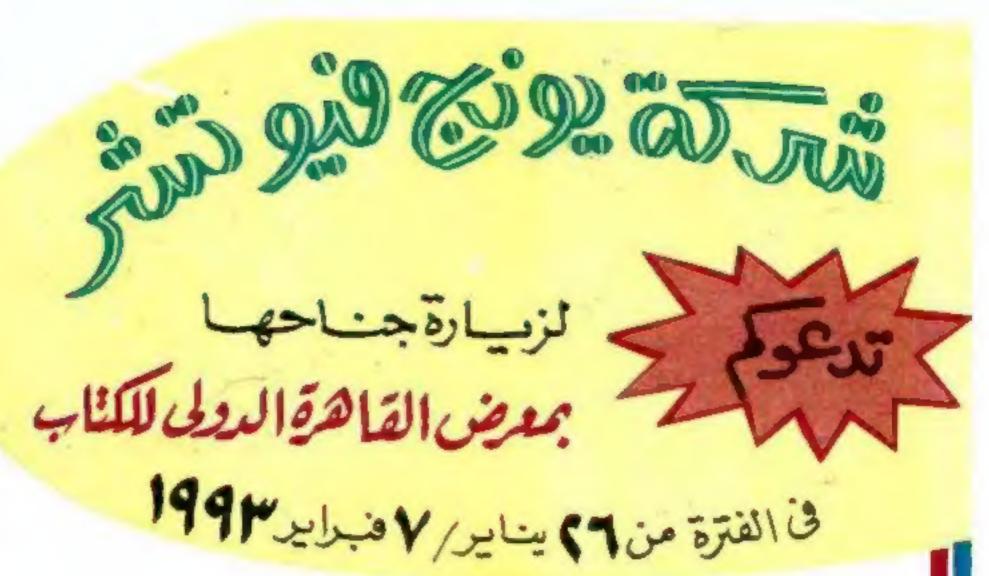
- فاممت اللص بقطبق ، وركب الرجل الحمار ليجربه ،

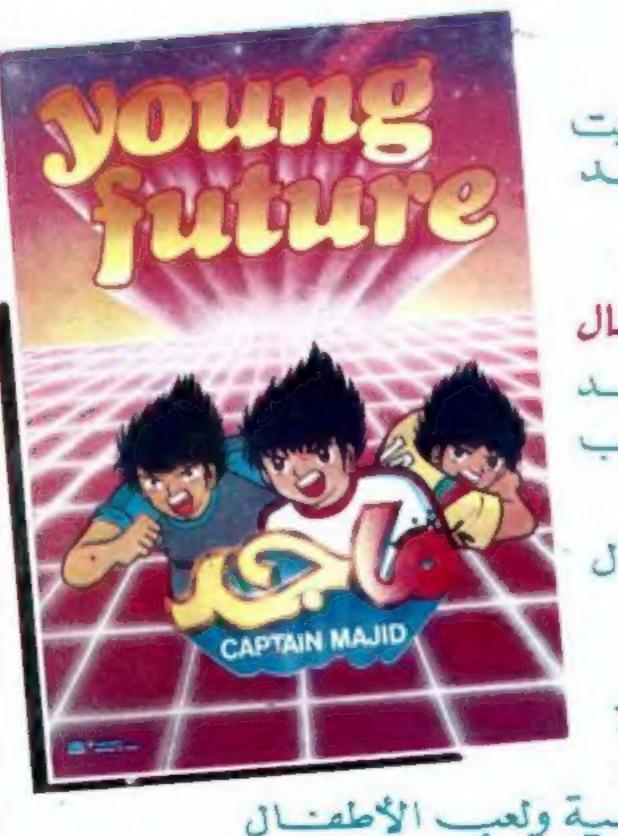
ــواخذ الرجل يجرى بالحمار ذهابا وإيابا ، حتى ابتعد عن اللص كثيرا .

- ثم دخل بعض الأزقة الضيقة ، ومنه إلى زُفاق اخر ثم اخر ، حتى اختفى تماما .

قسمة الحق







حاليًا

* فشديوكاسيت كابتن ماجد

ورسيا

مطبوعات يونج نسي تشرية كمطعفال

* كابتن ماجه * باباى * نقارالخشب * باباى * باربى

* فتى الأدعنال

انظروا

المجموعة الكاملة لكابتن ماجد من أدوات مدرس

للاستعلام: ٥٠٠ ش شوب رعقة و المرتدين القاهة تـ ٢٥٢٨٢٥٩ فالس١١٠١٢٥٩

